

Foie gras poêlé et pain d'épices

Recette pour 4 personnes :

- 4 escalopes de foie gras surgelé
- 2 tranches de pain d'épices
- 200 gr d'oignons
- 75 gr de sucre
- 3 gr de curcuma



Foie gras et pain d'épices :

Éplucher et émincer les oignons puis les mettre à cuire à feu doux avec un peu d'eau.

Tailler le pain d'épices.

Cuire les escalopes de foie gras quelques minutes sur les deux faces puis dresser l'assiette avec la garniture.

Pour le coulis rouge on utilise de l'huile de tomate.

Code produits

32100 Escalopes de Foie Gras surgelées
38251 Beurre Mycryo
36464 Curcuma